

I Jornadas Norpatagónicas de Experiencias Educativas en Ciencias Sociales para la Escuela Secundaria. II Jornadas Provinciales de Geografía, Ciencias Sociales y Educación (Neuquén). Instituto de Formación Docente Continua - Luis Beltrán, Luis Beltrán, Río Negro, 2013.

Prácticas Profesionalizantes: Una estrategia del proceso enseñanza - aprendizaje.

Máquez, Marcela y Buglione, María Belén.

Cita:

Máquez, Marcela y Buglione, María Belén (2013). *Prácticas Profesionalizantes: Una estrategia del proceso enseñanza - aprendizaje. I Jornadas Norpatagónicas de Experiencias Educativas en Ciencias Sociales para la Escuela Secundaria. II Jornadas Provinciales de Geografía, Ciencias Sociales y Educación (Neuquén). Instituto de Formación Docente Continua - Luis Beltrán, Luis Beltrán, Río Negro.*

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/i.jornadas.norpatagonicas/22>

ARK: <https://n2t.net/ark:/13683/eZc2/a4m>

Acta Académica es un proyecto académico sin fines de lucro enmarcado en la iniciativa de acceso abierto. Acta Académica fue creado para facilitar a investigadores de todo el mundo el compartir su producción académica. Para crear un perfil gratuitamente o acceder a otros trabajos visite: <https://www.aacademica.org>.

Prácticas profesionalizantes: Una estrategia del proceso enseñanza-aprendizaje

Máquez, Marcela

Buglione, María Belén

Centro de Educación Técnica N°13 – Choele Choel (Río Negro)

Resumen:

En el CET N°13 de Choele Choel, los estudiantes del último año del Ciclo Superior de la modalidad Industrias de la Alimentación, realizan Prácticas Profesionalizantes (PP), “pasantías”. Estas son aquellas estrategias formativas integradas en la propuesta curricular, con el propósito de que los alumnos consoliden, integren y amplíen las capacidades y saberes que se corresponden con el perfil profesional en el que se están formando. Son organizadas por la institución educativa y referenciadas en situaciones de trabajo, desarrolladas dentro y fuera de la Escuela. Las PP se constituyen para vincular a los estudiantes con prácticas y ámbitos ligados al mundo del trabajo real. Los alumnos se encuentran con un “caso auténtico” para abordar: un alimento que analizar y descubrir si cumple o no con las normativas establecidas por la legislación vigente; así como también una inspección sanitaria a los establecimientos elaboradores. Ellos trabajan en la resolución de la situación planteada, analizando las alternativas, interpretando los resultados; orientados y acompañados por un grupo de docentes. El “Técnico en Tecnología de los Alimentos” egresará, luego de su formación académica y de las PP, estará capacitado para manifestar conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes conforme a criterios de profesionalidad propios de su área.

Palabras claves: *Estrategias didácticas, Prácticas profesionalizantes, análisis de alimentos.*

Relato:

El CET 13 es una escuela técnica pública que fue creada en el año 1.979 con una importante inserción en un amplio espectro de la sociedad y la región. La modalidad “Electromecánica” fue parte de la escuela desde los comienzos y en el año 1996 se crea la modalidad “Industrias de la Alimentación”, dando respuesta a los requerimientos de padres, vecinos e industrias de la región. Con mucho esfuerzo y trabajo institucional se arman los laboratorios de Microbiología, Bromatología y de Química; se equipan dichos laboratorios y comienzan las Prácticas Profesionalizantes (PP).

Los alumnos de la modalidad Alimentación (“A”) del CET 13, cursan tres años de Educación Media especializada, egresando como Técnicos en Industrias de la Alimentación. Se los orienta en todo lo referente a las Industrias Alimentarias haciendo hincapié en las clases prácticas de laboratorios que les permitirá desarrollar habilidad en el manejo del material específico y en la instrumentación de equipos.

Las Prácticas Profesionalizantes (también llamadas “pasantías”) están contempladas para llevarse adelante con los chicos del último año del Ciclo Superior de la modalidad Industrias de la Alimentación que tienen alrededor de 18 años.

Las **prácticas profesionalizantes** son aquellas estrategias formativas integradas en la propuesta curricular con el propósito de que los alumnos consoliden, integren y amplíen las capacidades y saberes que se corresponden con el perfil profesional en el que se están formando, organizadas por la institución educativa y referenciada en situaciones de trabajo; desarrolladas dentro y fuera de la escuela. Las PP se constituyen como estrategias para vincular a los estudiantes con prácticas y ámbitos ligados al mundo del trabajo. Posibilitando, de esta manera, un acercamiento a formas de organización relacionadas al ámbito laboral; experimentar procesos científico-tecnológicos y socioculturales que hacen a tales situaciones, reflexionar críticamente sobre ellos y proporcionar a la institución educativa insumos para favorecer la relación con el mundo de la empresa. De esta manera se propone lograr un acercamiento a la Ciencia desde el abordaje de temas relevantes para la población como es una alimentación sana, saludable e inocua, promoviendo en los alumnos actitudes ciudadanas de responsabilidad, reflexión y opinión crítica respecto de los acontecimientos cotidianos.

Las clases buscan lograr un aprendizaje que sea relevante y significativo. Los alumnos se encuentran con un “caso auténtico” para abordar, un alimento que analizar y descubrir si

cumple o no con las normativas establecidas por la legislación presente (el Código Alimentario Argentino, C.A.A.).

La propuesta de las PP vinculadas al medio externo a la Escuela, comenzó con un convenio firmado con el Municipio de Choele Choel en el año 2005 (hasta entonces las pasantías estaban limitadas sólo al trabajo en el laboratorio de la Escuela). Dicho convenio estableció una relación entre las partes que involucraba: el Municipio otorgaría una remuneración económica a la Escuela y la Escuela proporcionaría a éste: capacitación temática al personal involucrado en el área de bromatología municipal, acompañamiento en las inspecciones de Seguridad e Higiene a los establecimientos elaboradores de alimentos y análisis de ciertos alimentos obtenidos en dichos establecimientos. El dinero recibido la Escuela lo destinaría a mantenimiento del laboratorio (equipamiento, reactivos e insumos). Las capacitaciones estarían a cargo del personal docente del departamento de Alimentación de la Escuela. Los alumnos (los “pasantes”) y un docente acompañaría al inspector municipal en las inspecciones a comercios y establecimientos elaboradores de alimentos con el fin de verificar el estado higiénico-sanitario de los mismos así como el mantenimiento de las buenas prácticas de manufactura (BPM). Los análisis serían llevados a cabo por los mismos pasantes y los docentes a cargo en las instalaciones de los laboratorios del CET 13.

A partir del establecimiento de este convenio, se fueron gestionando mecanismos que permitieron afianzar la articulación con el personal de Bromatología municipal como así también mejorar la calidad de los servicios prestados. Para la comunidad de Choele Choel, las prácticas que se realizan en el CET 13 resultan ser útiles al momento de considerar el bienestar de la población en lo referente a seguridad alimentaria. Y para los alumnos de la Escuela, las pasantías constituyen un espacio de enseñanza-aprendizaje muy valioso, actualizado y dinámico. El alumno egresado con el título “Técnico en Tecnología de los Alimentos” está capacitado para manifestar conocimientos, habilidades, destrezas, valores y actitudes en situaciones reales de trabajo, conforme a criterios de profesionalidad propios de su área y de responsabilidad social al organizar y gestionar el trabajo en el laboratorio.

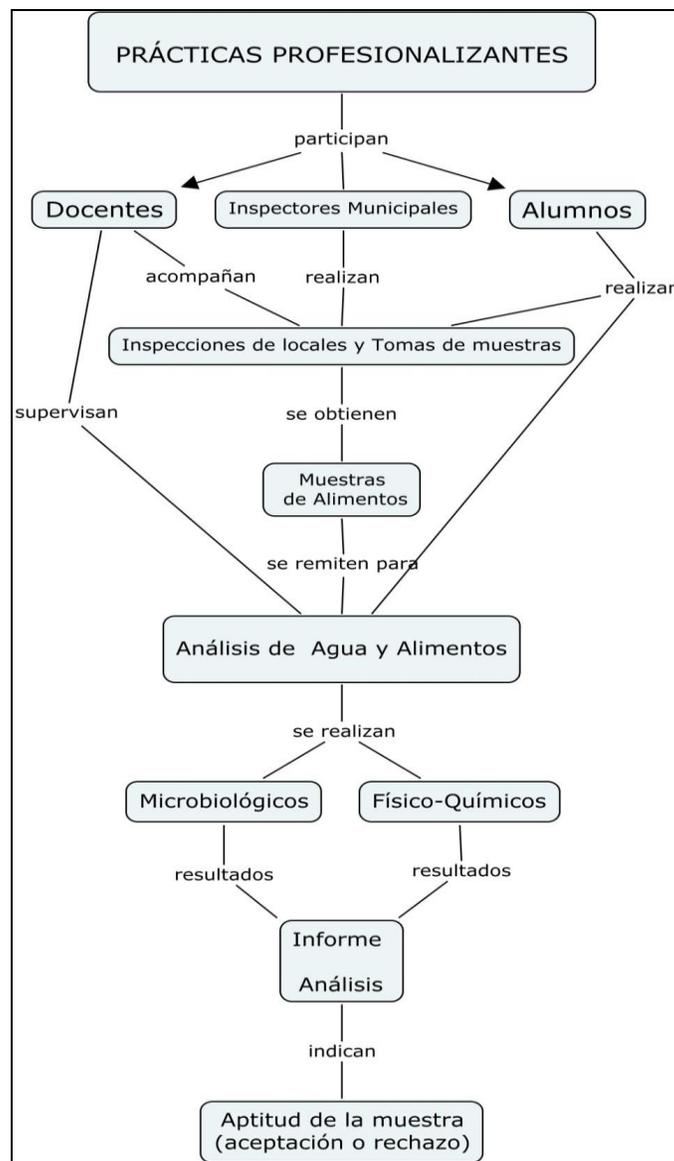
Los contenidos abordados en las pasantías están vinculados a:

- Elaboración de alimentos sanos e inocuos. Buenas Prácticas de Manufactura en la elaboración, almacenamiento y conservación.
- Muestreo. Extracción y preparación de la muestra.

- Determinaciones cualitativas y cuantitativas
- Análisis Físico-Químico
- Análisis Microbiológico
- Normativas y legislación en Argentina. El Código Alimentario Argentino.
- Elaboración de informe. Interpretación e información de resultados.

Sobre las actividades:

El siguiente diagrama permitirá comprender las relaciones entre las actividades entre los alumnos y los docentes, además de los organismos de control.



Los docentes que formamos parte del departamento de Alimentación coordinamos las actividades, orientamos y guiamos el trabajo que se realiza en el laboratorio. Los estudiantes son organizados para trabajar en grupos de 4 o 5 con el nombre de “pasantes”. Ellos rotan semanalmente en lo que llamamos pasantías por el laboratorio logrando operar en una situación de trabajo real. Las actividades propuestas pretenden abordar los contenidos antes mencionados, tomando el marco reglamentario del Código Alimentario Argentino, sobre la base del convenio establecido entre la institución educativa y el municipio local.

- *La inspección de los comercios elaboradores de alimentos y la extracción de una muestra de alimento y/o agua.* Los alumnos son acompañados por el docente que los orienta en la actividad y un inspector municipal, como agente oficial.
- *La aplicación de métodos y técnicas en el análisis físicoquímico y microbiológico de la muestra.* Los alumnos deben procesar la muestra extraída con la intervención adecuada del docente. Para ello deberán definir cuáles serán las determinaciones que harán, sus fundamentos teóricos y las operaciones que harán para llevarlo adelante.
- *La interpretación de los resultados obtenidos con los parámetros que exige la legislación sanitaria.* Los alumnos utilizan el Código Alimentario Argentino (CAA) para corroborar e inferir una conclusión sobre las determinaciones analíticas hechas. La legislación oficia de brújula en el trabajo ya que incluye todo lo que está relacionado a las normas y condiciones que se deben tener en cuenta para la elaboración de alimentos sanos e inocuos y los parámetros que evidencian la calidad del producto.
- *La elaboración de un informe* que refleje las condiciones edilicias, de elaboración y de calidad del producto analizado para ser entregado al municipio. Los pasantes, junto con los docentes, deben analizar los resultados obtenidos y elaborar una conclusión general con las sugerencias que se podrían incorporar para asegurar la elaboración de un producto seguro e inocuo. El informe debe ser preciso, coherente y real.
- *Plenario.* Los estudiantes y los docentes del área debaten, ponen en común y concluyen acerca del proceso desarrollado en las PP. Se realiza una vez por

mes, al finalizar la rotación de todos los grupos por un mismo rubro temático (chacinados, aguas, helados, miel, productos de panadería, rotisería). Se discuten las formas, los medios y los resultados con el fin de afianzar los contenidos abordados en distintos espacios curriculares.

- *Envío de informes al Municipio.* El municipio recibe los informes que le permiten conocer acerca de las condiciones higiénico-sanitarias con que elaboran los comercios expendedores de alimentos.

Sobre la evaluación:

La evaluación es de proceso, contemplando el desenvolvimiento del alumno en la propuesta educativa. Se tiene en cuenta la construcción que cada uno de los estudiantes realiza para lograr aprendizajes significativos a partir de sus saberes previos. Se definen criterios de evaluación que darán cuenta del aprendizaje realizado por los estudiantes:

- La capacidad y disposición para diseñar y realizar en modo autónomo, indagaciones exploratorias y experimentales para la resolución de problemas sencillos.
- El acercamiento a la ciencia para descubrir y describir los fenómenos cotidianos, a partir de cuestionamientos que motiven experimentaciones sencillas.
- Que puedan explicar el protocolo para analizar una muestra de agua, a partir de la experimentación y el uso de métodos y técnicas, desde una base teórica.
- La capacidad de selección y análisis de la información de diferentes medios para tomar una postura que refleje el cambio conceptual entre los saberes previos y los aprendidos
- El cuestionamiento y el interés que motiva la investigación y las actividades para lograr hacer avances en la misma que permitan obtener resultados confiables.
- La disposición para aceptar, modificar o rechazar las anticipaciones formuladas en función de los resultados de los trabajos experimentales, teniendo en cuenta las variables controladas y considerando la influencia de las independientes.
- Que pueda comunicar los avances logrados al grupo como una instancia de aprendizaje, intercambio y evaluación de proceso.